Modèle numéro SQ200

SKU#085-2203-4

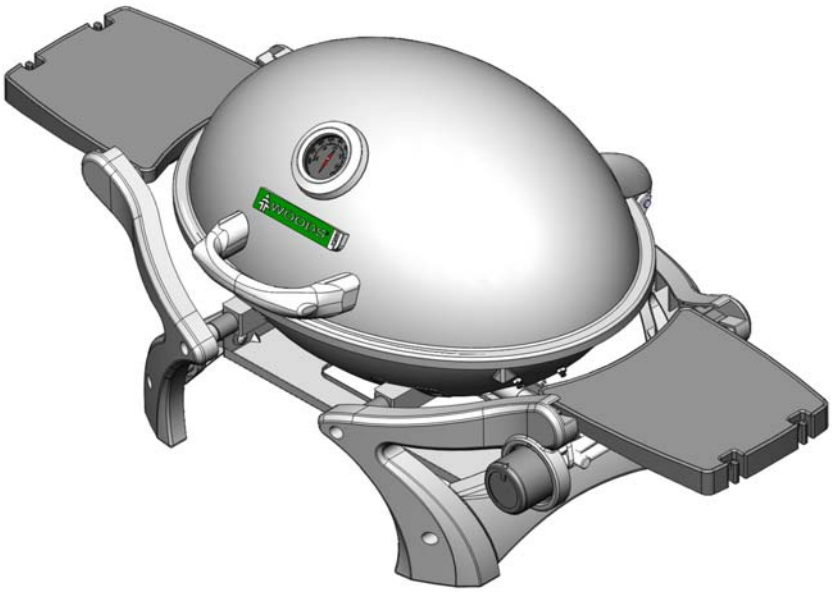
Barbecue portatif au propane

MISE EN GARDE
Vous pouvez causer des blessures ou des dommages matériels si vous installez, réglez, modifiez ou entretenez le barbecue de façon inadéquate. Lisez les instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien avant d'installer, d'utiliser ou d'effectuer l'entretien de ce barbecue.

DANGER
Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner un incendie ou une explosion ou un incendie pouvant causer des dommages matériels, des blessures ou des décès.

DANGER
N'utilisez PAS le barbecue au gaz pour la cuisson à l'intérieur ou comme mode de chauffage. Des vapeurs TOXIQUES peuvent s'accumuler et causer une asphyxie. N'utilisez PAS le barbecue sur des bateaux ou dans des véhicules de camping.

ATTENTION
POUR VOTRE SÉCURITÉ:
Utilisez à l'extérieur seulement (hors de espace clos)



SI VOUS ASSEMBLEZ CE BARBECUE POUR UNE AUTRE PERSONNE, ASSUREZ-VOUS DE LUI REMETTRE CE MANUEL AFIN QU'IL OU ELLE PUISSE LE CONSULTER AU BESOIN.CE MANUEL DE FAÇON QU'ELLE PUISSE LE CONSULTER AU BESOIN.

SERVICE À LA CLIENTÈLE : COMMUNIQUEZ AVEC WOODS AU 1-855-966-3785 (SANS FRAIS).

Fonctionnement du barbecue: Étapes 1-2-3

Avant cuission

Étape 1 Assurez-vous que le barbecue est situé à une bonne distance de toute surface combustible.*
Étape 2 Effectuez un essai d'étanchéité sur tous les raccords. *
Étape 3 Tenez les enfants à l'écart du barbecue.

Pendant la cuission

(Pour éviter de déclencher les soupapes de sûreté, suivez attentivement les instructions ci-dessous.)
Étape 1 Ouvrez d'abord le couvercle du barbecue et branchez lentement la bonbonne de propane.
Étape 2 Portez des gants de protection lorsque le barbecue est chaud.
Étape 3 Ne laissez jamais le barbecue fonctionner sans surveillance.

Après la caisson

Étape 1 Laissez chauffer le barbecue pendant 10 à 15 minutes pour brûler les résidus d'aliments.
Étape 2 Laissez le barbecue refroidir complètement avant de refermer le couvercle.
Étape 3 Nettoyez les dépôts de graisse afin d'éviter les incendies de graisse et couvrez le barbecue avec une housse afin de prévenir la rouille.

*** Pour de plus amples renseignements, consultez le Guide d'utilisation.**

⚠ATTENTION

1. Ne rangez pas et n'utilisez pas d'essence ni d'autres liquides ou gaz inflammables à proximité du barbecue ou de tout autre appareil.
2. Une bombonne de propane non branchée ne devrait pas être rangée près de cet appareil ni d'autres appareils.
3. Ne remplissez jamais une bonbonne de propane à remplissage unique.
4. Ne jamais laisser de l'huile ou de la graisse atteindre une température supérieure à 400˚F (200˚C). Si la température dépasse 400˚F (200˚C) ou si de l'huile commence à fumer, éteignez immédiatement le brûleur ou l'alimentation de propane.

⚠DANGER

Si vous sentez une odeur de propane :

1. Fermez l'alimentation de propane de l'appareil.
2. Éteignez toute flamme nue.
3. Ouvrez le couvercle du barbecue.
4. Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et contactez immédiatement votre fournisseur de propane ou le service des incendies.

⚠DANGER

1. Ne laissez jamais cet appareil fonctionner sans surveillance.
2. Assurez-vous de toujours utiliser cet appareil à plus de 10' (3 m) de toute structure, matériel combustible ou toute autre bonbonne de propane ou de gaz.
3. Assurez-vous de toujours utiliser cet appareil à plus de 25' (7,5 m) de tout liquide inflammable.
4. Si un incendie survenait, éloignez-vous de l'appareil et téléphonez immédiatement au service des incendies. Ne tentez pas d'éteindre des flammes de graisse ou d'huile avec de l'eau.

Pour prévenir les blessures corporelles et les dommages matériels, assurez-vous de lire et de bien comprendre les MISES EN GARDE et les INSTRUCTIONS du présent guide avant d'utiliser le barbecue.

REMARQUE pour la personne qui effectue le montage du barbecue : Assurez-vous de remettre ce manuel au consommateur.
REMARQUE pour le consommateur : Conservez ce Guide d'utilisation pour références ultérieures.

Table des matières

Pour votre sécurité 5

Illustration et liste des pièces..... 8

Instructions d'assemblage du barbecue 9

Utilisation du barbecue 13

Brancher et débrancher la bonbonne de propane.....13

Essai d'étanchéité 14

Allumage du barbecue 15

Entretien 16

Guide de dépannage 17

Garantie 18

Pour votre sécurité

Cher client,

Nous tenons à vous féliciter pour l'achat de votre nouveau barbecue! Vous avez fait le bon choix. Dans ce guide, vous trouverez des instructions d'assemblage, des suggestions et conseils utiles pour la cuisson ainsi que des directives de sécurité pour l'utilisation sécuritaire et l'entretien adéquat de votre barbecue. Notre personnel chevronné s'efforce de vous fournir un produit facile à assembler. Si vous avez des questions ou des difficultés avec ce produit, veuillez communiquer avec notre service à la clientèle au 1 855 966-3785.

IMPORTANT : LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'ASSEMBLER ET D'UTILISER CE BARBECUE.

La sécurité d'abord!
Lisez toutes les mises en garde et assurez-vous de bien les comprendre avant d'utiliser le barbecue.

⚠ MISES EN GARDE

1. Les bonbonnes de propane doivent être rangées à l'extérieur, hors de la portée des enfants. Elles ne doivent pas être rangées à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage ni de tout autre espace clos.
2. L'utilisation d'alcool, de drogues ou de médicaments prescrits ou non peut nuire au jugement d'un individu, l'empêchant de monter adéquatement ou d'utiliser cet appareil d'une façon sécuritaire.
3. Soyez toujours prudent lorsque vous ouvrez le couvercle du barbecue, car la chaleur et les vapeurs emprisonnées sous le couvercle pourraient causer de graves brûlures.
4. Placez toujours le barbecue sur une surface plane et ferme, loin de toute surface combustible. Une surface asphaltée (ou couverte de revêtement à liants hydrocarburée) n'est peut-être pas appropriée.
5. Ne laissez jamais le barbecue fonctionner sans surveillance.
6. Gardez les enfants et les animaux domestiques à l'écart du barbecue en tout temps.
7. N'utilisez pas le barbecue par temps venteux.
8. Ne tentez pas de fixer ce barbecue au système de propane autonome d'une roulotte, d'une caravane, d'un motorisé ou d'une maison.
9. N'utilisez pas de charbon de bois ni d'essence pour briquets.
10. Les systèmes munis de bonbonnes de propane doivent être installés et vérifiés par du personnel adéquatement formé et qualifié oeuvrant au sein d'entreprises **commerciales**.
11. Cet appareil de propane extérieur n'est pas conçu pour être fixé aux embarcations nautiques ni aux véhicules récréatifs, ni à l'intérieur de ceux-ci.
12. Ne tentez jamais de déplacer le barbecue pendant qu'il est allumé.
13. N'utilisez pas le barbecue tant qu'il n'est pas **COMPLÈTEMENT** assemblé et que toutes les pièces sont bien serrées.
14. Gardez toute matière et combustible inflammable à au moins 6 pi (1,8 m) du barbecue en tout temps. N'utilisez PAS ce barbecue ni aucun autre appareil au propane sous un surplomb ni à proximité de constructions inflammables.
15. N'utilisez pas le barbecue dans un milieu explosif. Gardez le barbecue à l'écart de toute matière combustible et de tout liquide ou vapeur inflammable.
16. Ne tentez pas d'assembler ou d'utiliser le barbecue s'il manque des pièces ou si certaines pièces sont endommagées. Communiquez avec le service à la clientèle pour obtenir des pièces de rechange.

⚠ ATTENTION - Prévention des brûlures

1. Ne touchez pas les pièces de métal du barbecue tant qu'il n'a pas complètement refroidi (ce qui devrait prendre environ 45 minutes), à moins de porter des mitaines de cuisinier ou des gants isolants isothermes.
2. Ne modifiez pas le barbecue de quelque façon que ce soit.
3. Nettoyez et inspectez le barbecue avant chaque utilisation. Si le boyau est écorché, usé, craquelé ou troué, vous devez le remplacer avant d'utiliser le barbecue. Le boyau de rechange doit respecter les spécifications du fabricant.
4. Ne laissez jamais une bonbonne de propane à l'intérieur d'une voiture ou de son coffre arrière par temps chaud. La chaleur fera augmenter la pression à l'intérieur de la bonbonne, ce qui pourrait ouvrir la valve de décharge et causer des fuites de propane.

Endroits sécuritaires pour l'utilisation de ce barbecue extérieur

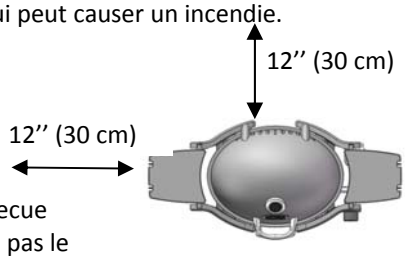
ATTENTION

Pour éviter les risques d'asphyxie et d'intoxication au monoxyde de carbone, n'utilisez jamais ce barbecue extérieur à l'intérieur d'un bâtiment, un garage, une remise, une roulotte, un véhicule récréatif ni sur un bateau ou sous un passage ou abri recouvert.

ATTENTION

N'utilisez jamais le barbecue sous une surface combustible ni à un endroit recouvert d'un toit (par ex. : auvent, parasol, balcon, gazebo ou pavillon).

Assurez-vous que le barbecue n'est pas placé sous le surplomb d'une maison, un garage ou toute autre structure avant de l'allumer. Un surplomb fait dévier les flambées et irradie de la chaleur sur la structure, ce qui peut causer un incendie.



Avant d'allumer le barbecue, assurez-vous toujours qu'il est placé à au moins 12'' (30cm) de toute structure ou surface combustible et qu'il n'y a pas d'essence ni aucune autre substance inflammable à proximité (voir illustration ci-contre). Autrement, la température des flammes de cuisson et la chaleur émanant du barbecue pourraient être suffisamment chaudes pour enflammer des substances volatiles ou inflammables. Placez toujours ce barbecue dans un endroit où il y a suffisamment d'air pour la combustion et la ventilation. N'obstruez pas le passage de l'air de combustion et de ventilation, mais ne placez jamais cet appareil où il y a des vents violents.

Pour éviter les feux de graisse incontrôlables, ne laissez jamais le barbecue fonctionner sans surveillance.

Pour prévenir les blessures, ne tentez jamais de déplacer ce barbecue pendant qu'il fonctionne ni lorsqu'il est encore chaud.

Pour prévenir les incendies, ne rangez pas et n'utilisez pas d'essence ni d'autres liquides inflammables à proximité du barbecue ni d'aucun autre appareil qui produit de la chaleur.

DANGER – Sécurité en matière de propane

Le propane est un gaz inflammable qui peut être dangereux s'il est manipulé incorrectement. Il est important d'en connaître les caractéristiques avant de l'utiliser pour alimenter un appareil au propane.

- Caractéristiques du propane : inflammable, explosif lorsque pressurisé, plus lourd que l'air, s'accumule près du sol.
- Le propane n'a pas d'odeur à l'état naturel; on lui ajoute une odeur pour le rendre plus facilement détectable par mesure de sécurité.
- Le contact du propane avec la peau peut causer des brûlures cutanées.
- Ce barbecue est conçu pour être alimenté au propane seulement.
- N'utilisez jamais une bonbonne endommagée.
- Une bonbonne bosselée ou rouillée peut être dangereuse. Elle doit être vérifiée par le fournisseur de propane.

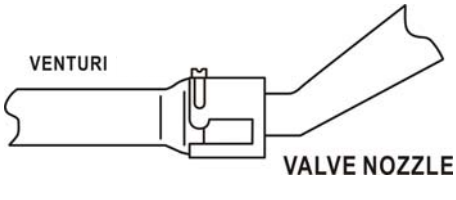
ATTENTION

- Assurez-vous que les soupapes, les brûleurs et les orifices de ventilation du barbecue sont propres.
- Avant chaque utilisation, inspectez le barbecue :

  Étape 1. Inspectez tous les raccords et assurez-vous qu'ils sont sécuritaires.

  Étape 2. Vérifiez et nettoyez les tubes de venturis du brûleur pour vous assurer qu'il n'y a pas d'insectes ni de nids d'insectes en enlevant le brûleur et en y insérant un nettoyant à l'aide d'une brosse allongée dans chaque tube afin de vous assurer que le passage est libre de toute obstruction.
  *** Un tube bouché peut embraser un incendie sous le barbecue.***

  Étape 3. Assurez-vous que l'ajutage de la soupape pointe tout droit et qu'elle est complètement insérée dans le tube de venturi.



RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

1. Une bonbonne de propane est nécessaire pour utiliser ce barbecue.
2. Ce barbecue n’est PAS conçu pour être utilisé à des fins commerciales.
3. N'obstruez pas l'ouverture de la ventilation de la bonbonne.

USAGES NON AUTORISÉS

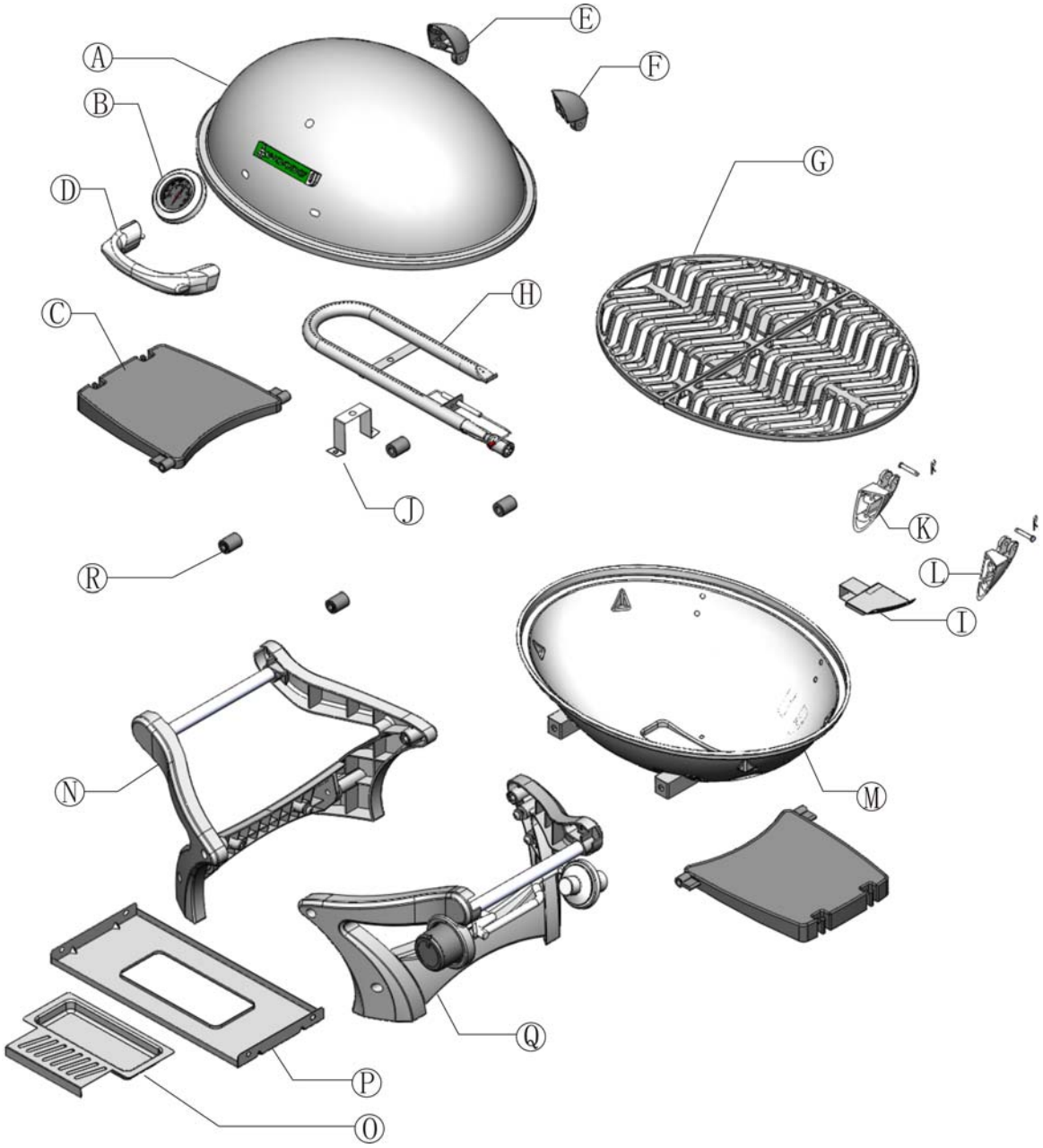
Toute application autre que celles prévues pour cet appareil n’est pas autorisée. Ceci fait particulièrement référence aux cas d’utilisation abusive suivants :

- **N’utilisez PAS le barbecue avec du charbon. Utilisez exclusivement du propane et aucun autre combustible.**
- **N’utilisez PAS le barbecue comme un poêle-cuisinière avec des casseroles et des chaudrons et casseroles.**
- **N’utilisez PAS le barbecue comme appareil de chauffage.**

N’utilisez pas le barbecue pour réchauffer des matières ou substances autres que de la nourriture. Utilisez seulement des aliments appropriés pour la cuisson au barbecue.

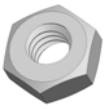
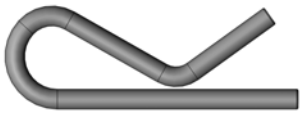
N’apportez aucune modification à cet appareil.

Illustration et liste des pièces



Pièce	Description	Qté	Pièce	Description	Qté
A	Couvercle	1	J	Support du brûleur	1
B	Thermomètre	1	K	Charnière du coffre (gauche)	1
C	Tablette latérale	2	L	Charnière du coffre (droite)	1
D	Poignée du couvercle	1	M	Coffre	1
E	Charnière du couvercle (gauche)	1	N	Support du coffre (gauche)	1
F	Charnière du couvercle (droite)	1	O	Contenant à graisse	1

Quincaillerie

AAA:7 Rondelle plate	BBB:7 Rondelle à ressort	CCC:2 Écrou M6
DDD:12 Rondelle plate	EEE:12 Rondelle à ressort	FFF:4 M5 Écrou
GGG:12 Boulon	HHH:5 Boulon	III:4 Boulon
JJJ:1  Écrou du thermomètre	KKK:1 Rondelle plate pour le thermomètre	LLL:2  Goupille
MMM:2 Goupille du couvercle	NNN:1 Tournevis	OOO:1 Clé à écrous (M5/M6)

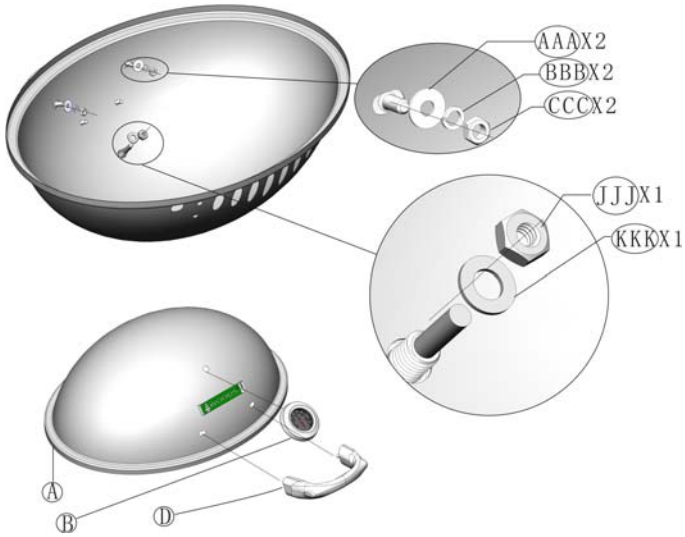
Instructions d'assemblage

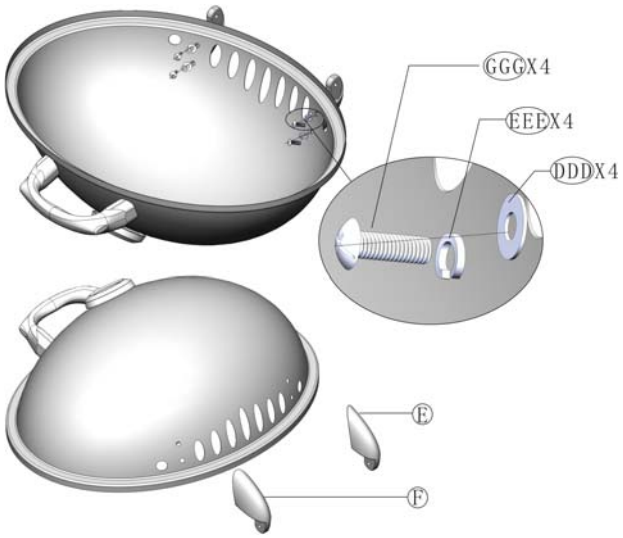
Sortez tout le contenu de la boîte d'emballage. Assurez-vous d'avoir toutes les pièces avant d'amorcer l'assemblage. Une fois que le barbecue est entièrement assemblé, effectuez une vérification complète afin de vous assurer que tous les boulons sont bien serrés. Resserrez avec le tournevis inclus si nécessaire.

Durée d'assemblage estimée : 35 minutes

Étape 1

a) Insérez le thermomètre (B) dans les trous de la partie supérieure avant du couvercle (A) et scellez avec une rondelle à ressort du thermomètre (KKK) et un écrou du thermomètre (JJJ).
b) Insérez les boulons préinstallés sur la poignée du couvercle (D) dans les trous de la partie inférieure avant du couvercle et sellez avec une rondelle plate (AAA), une rondelle à ressort (BBB) et un écrou (CCC).
c) Serrez les écrous avec la clé à écrous (OOO).



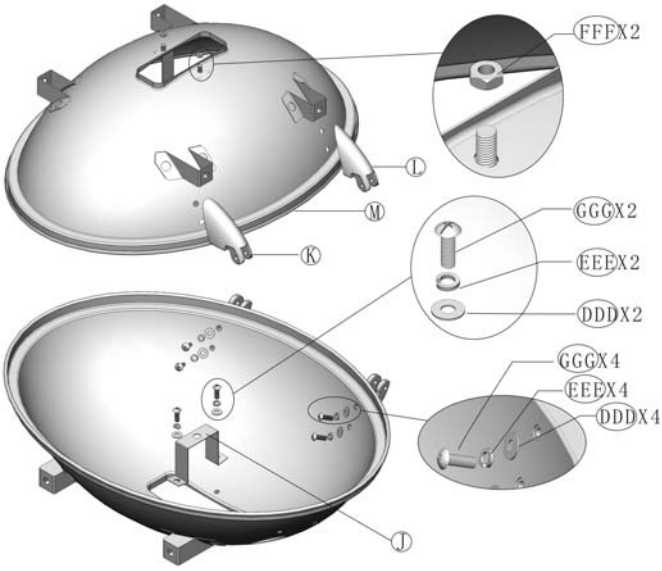


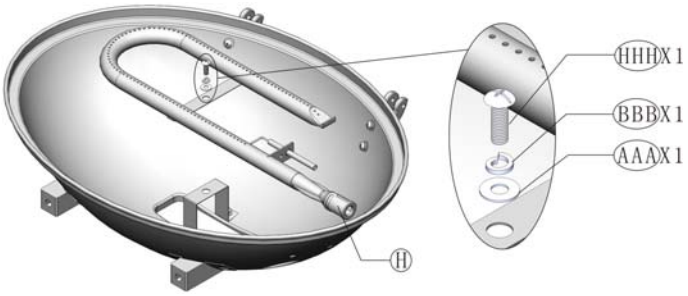
Étape 2

a) Alignez les trous en arrière du couvercle avec ceux de la charnière du couvercle gauche (E) et de la charnière du couvercle droite (F).
b) Insérez un boulon (GGG) dans chaque trou prévu et sellez avec une rondelle plate (DDD) et une rondelle à ressort (EEE).
c) Serrez les boulons avec le tournevis (NNN).

Étape 3

a) Alignez les trous situés à l'arrière du coffre (M) avec ceux de la charnière du coffre gauche (K) et de la charnière du coffre droite (L).
b) Insérez un boulon (GGG) dans chaque trou prévu et sellez avec une rondelle plate (DDD) et une rondelle à ressort (EEE).
c) Alignez les trous du fond du coffre (M) avec ceux du support du brûleur (J).
d) Insérez un boulon (GGG) dans chaque trou prévu et sellez avec une rondelle plate (DDD), une rondelle à ressort (EEE) et un écrou (FFF).
e) Serrez les boulons avec le tournevis (NNN).



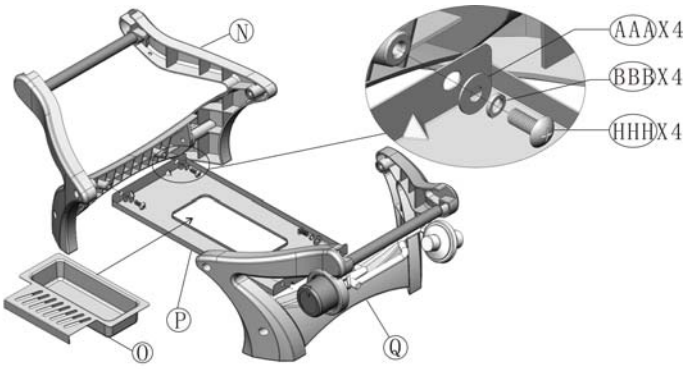


Étape 4

a) Alignez les trous du support du brûleur (J) avec ceux du brûleur (H) à travers la partie supérieure du brûleur par le trou latéral du coffre.
b) Insérez un boulon (HHH) dans chaque trou prévu et sellez avec une rondelle plate (AAA) et une rondelle à ressort (BBB).
c) Serrez les boulons avec le tournevis (NNN).

Étape 5

a) Placez la plaque d'huile (I) sur le brûleur et alignez les trous avec ceux situés sur le côté du coffre.
b) Insérez un boulon (GGG) dans chaque trou prévu et sellez avec une rondelle plate (DDD), une rondelle à ressort (EEE) et un écrou (FFF).
c) Serrez les boulons avec le tournevis (NNN).

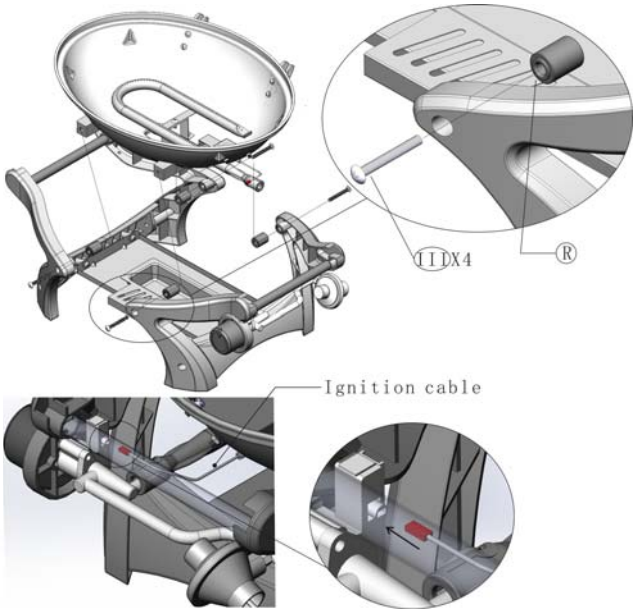


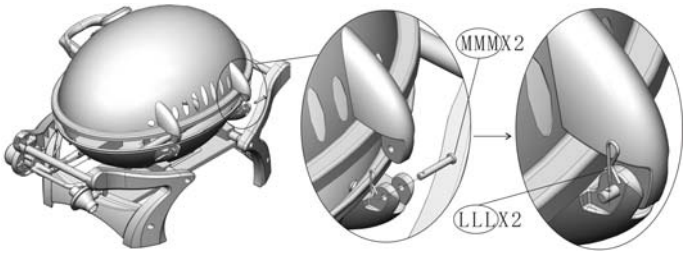
Étape 6

a) Alignez les trous sur le support du coffre gauche (N) et ceux du support du coffre droit (Q) avec les trous sur la plaque de raccordement (P).
b) Insérez un boulon (HHH) dans chaque trou prévu et sellez avec une rondelle plate (AAA) et une rondelle à ressort (BBB).
c) Placez le contenant à graisse (O) sur la plaque de raccordement (P).
d) Serrez les boulons avec le tournevis (NNN).

Étape 7

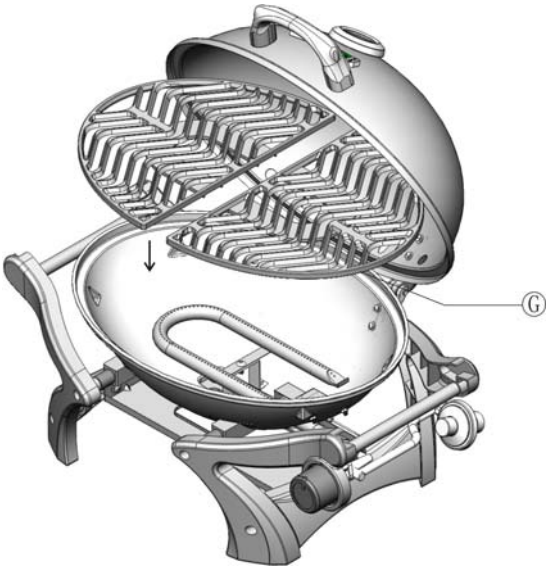
a) Alignez les trous dans le fond du coffre avec ceux du support du coffre gauche (N) et ceux du support du coffre droit (Q).
b) Insérez un boulon (III) dans chaque trou prévu et sellez avec les coussinets isolants du coffre (R).
c) Serrez les boulons avec le tournevis (NNN).
d) Insérez le câble d'allumage dans la soupape.





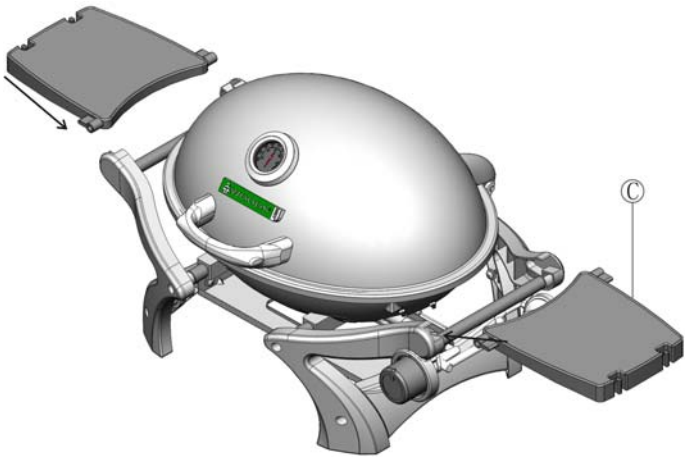
Étape 8

a) Alignez les trous avec la charnière en arrière du couvercle avec ceux de la charnière en arrière du coffre.
b) Insérez une goupille du couvercle (MMM) dans chaque trou.
c) Insérez une goupille (LLL) dans le trou prévu sur la goupille du couvercle (MMM).



Étape 9

Installez les grilles de cuisson (G) à l'intérieur du coffre (M).

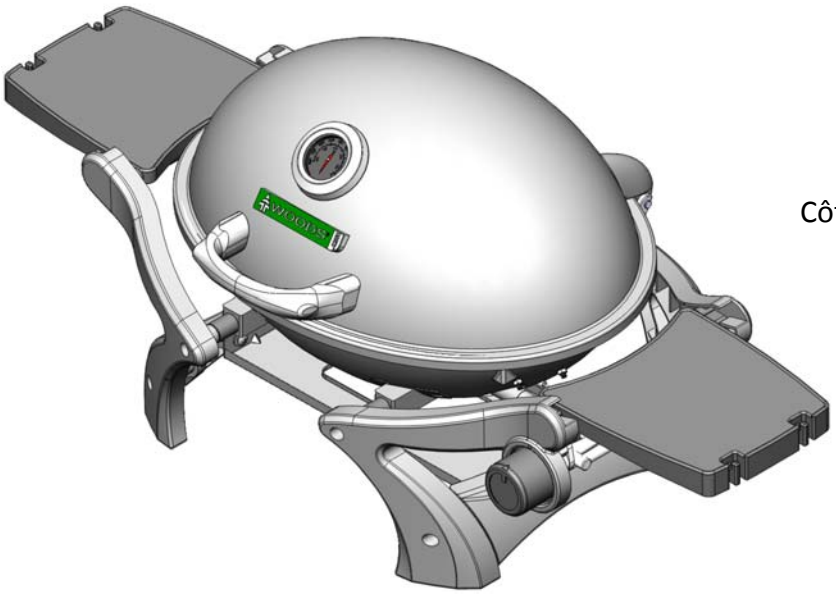


Étape 10

Insérez les tablettes latérales (C) sur les poignées droite et gauche du coffre.

Vue du barbecue entièrement assemblé

Côté gauche



Côté droit

Utilisation du barbecue

ATTENTION

N'utilisez que le régulateur fourni avec le barbecue. Si le régulateur doit être remplacé, communiquez avec le service à la clientèle. L'utilisation de pièces non autorisées peut présenter des dangers.

Brancher et débrancher la bonbonne de propane

1. Assurez-vous toujours que les boutons de réglage des brûleurs sont à la positon « OFF » avant d'ouvrir l'alimentation du propane.
2. Avant d'effectuer le branchement, assurez-vous qu'il n'y a pas de corps étranger coincé dans la soupape de la bonbonne, la tête de la soupape du régulateur, le brûleur ou ses orifices.
3. Branchez toujours le régulateur à la bonbonne ainsi : insérez le mamelon du raccord de la soupape dans la soupape de la bonbonne et serrez la bague de serrage en la tournant dans le sens horaire avec une main tandis que vous tenez le régulateur avec l'autre main.
4. Débranchez la bonbonne de propane de la soupape du régulateur lorsque le barbecue n'est pas utilisé.
5. Assurez-vous toujours que tous les boutons de réglage des brûleurs sont en position d'arrêt (OFF) avant de débrancher l'alimentation de propane.
6. Avant de débrancher, assurez-vous que la soupape de la bonbonne est en position d'arrêt (OFF).
7. Débranchez toujours les régulateurs d'alimentation de propane ainsi : desserez la bague de serrage en la tournant dans le sens anti-horaire avec une main tandis que vous tenez le régulateur de l'autre main. Retirez le mamelon de la soupape de la soupape du réservoir. N'obstruez pas le flux d'air de combustion et de ventilation du barbecue. Garez les ouvertures de ventilation de l'embouchure de la bonbonne propre et libre de toute obstruction.
8. Placez le capuchon protecteur sur la soupape de la bonbonne lorsque celle-ci n'est pas utilisée. N'utilisez que le capuchon fourni avec la bonbonne. Tout autre type de capuchon pourraient entraîner une fuite de propane.
9. Fermez l'alimentation de propane de la bonbonne après l'utilisation.
10. Une bonbonne de propane de camping ordinaire (par exemple, les bonbonnes de propane grises) remplie pèse 3,5 or 11 kg (7 lb 11 oz or 24 lb 4 oz). Elles sont disponibles auprès des fournisseurs de propane ou dans les centres de rénovation.
11. Régulateur de pression : programmé et approuvé et approuvé: maximum de 1,5kg/h dont la pression de fonctionnement est adéquate pour la bonbonne utilisée. Ce type de détendeur est également disponible auprès de votre concessionnaire local.

⚠DANGER

Pour réduire les risques d'incendie ou d'explosion lors d'un essai d'étanchéité :

1. Effectuez toujours l'essai d'étanchéité indiqué à la page 14 avant d'allumer le barbecue et chaque fois que vous branchez la bonbonne.
2. Ne fumez pas et ne permettez pas d'autres sources d'allumage dans l'espace où vous effectuez l'essai d'étanchéité.
3. Effectuez l'essai d'étanchéité à l'extérieur dans un espace bien aéré.
4. N'utilisez pas d'allumette, de briquet ou de flamme pour vérifier la présence de fuites.
5. N'utilisez pas le barbecue tant qu'il y a une fuite. Si vous ne pouvez pas remédier à une fuite, débranchez l'alimentation de propane et communiquez avec un réparateur d'appareils de propane ou votre fournisseur de propane local.

Essai d'étanchéité

1. Mélangez de 2 à 3 oz. (60-90 ml) d'une solution d'essai de fuite : une part de savon de vaisselle liquide et trois parts d'eau.
2. Assurez-vous que le bouton de réglage est à la position « OFF ».
3. Vaporisez la solution d'essai de fuite sur la soupape du réservoir jusqu'au point de branchement du régulateur.
4. Examinez si la solution d'essai de fuite fait des bulles près des raccords. S'il n'y a pas de bulles, les raccords sont bien serrés.
5. S'il y a des bulles, vous avez une fuite. Passez à l'étape no 6.
6. Débranchez la bonbonne et branchez-la à nouveau. Assurez-vous que les raccords sont bien serrés.
7. Effectuez un autre essai avec la solution d'essai de fuite.
8. Si vous percevez des bulles à nouveau, remplacez la bouteille.

Allumage du barbecue

⚠DANGER

Le fait de laisser le couvercle fermé lors de l'allumage – ou de ne pas attendre cinq minutes pour laisser les vapeurs de propane se dissiper si le barbecue ne s'allume pas immédiatement – peut causer une explosion, de graves blessures ou la mort.

⚠MISE EN GARDE

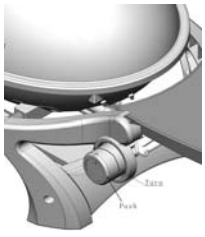
Pour éviter des blessures, ne placez jamais votre tête directement au-dessus du barbecue lorsque vous vous préparez à allumer – ni lorsque vous allumez – le brûleur.

⚠MISE EN GARDE

Tenter d'allumer le brûleur avec le couvercle fermé pourrait causer une explosion. Assurez-vous que la canalisation d'air de l'appareil est libre de toute obstruction. Des araignées et des insectes peuvent construire des nids qui obstruent l'orifice du brûleur ou des tubes de venturi. Un tube de brûleur obstrué peut provoquer un incendie sous l'appareil.

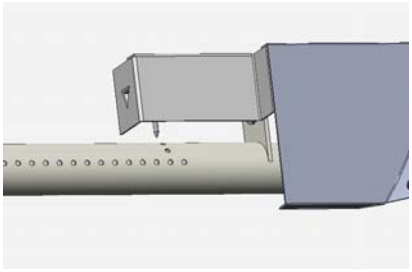
Brûleurs principaux

1. Ouvrez le couvercle avant d'allumez le brûleur.
2. Assurez-vous que toutes les soupapes sont fermées (à la position « OFF »).
3. Tournez l'alimentation de propane à « ON » en branchant la bonbonne de propane au raccord d'entrée du régulateur.
4. Enfoncez le bouton de réglage (de 3 à 4 secondes) et tournez-le lentement d'un quart de tour dans le sens anti-horaire jusqu'à ce vous entendiez un « clic ». Le brûleur devrait s'allumer. Observez la flamme du brûleur et assez-vous que tous les orifices du brûleur sont allumés. Une flamme bleu-jaune d'environ 1–-2" (25–50 mm)inches devrait jaillir des orifices du brûleur.



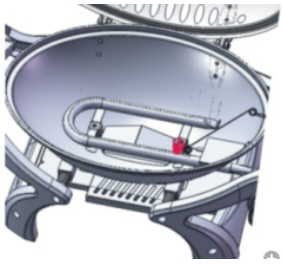
1) Poussez 3-4 secondes
2) Tournez dans le sens anti-horaire vers la position « ON »
3) Tournez dans le sens horaire vers la position « OFF »

5. Si le brûleur ne s'est pas allumé, tournez le bouton de réglage à la position « OFF » immédiatement. Attendez cinq minutes avant de répéter la procédure.
6. Tournez le bouton de réglage jusqu'à la température de cuisson désirée.



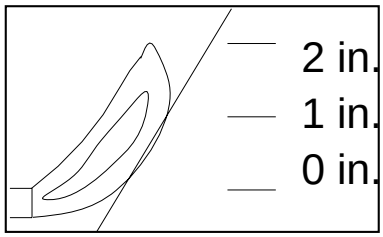
Si le brûleur ne se allume pas par l'instruction de l'éclairage sur le mode d'emploi, se il vous plaît ajuster l'aiguille d'allumage pour aligner le port de brûleur comme l'illustration

Allumage des brûleurs principaux avec une allumette



1. Insérez une allumette dans l'orifice prévu et enflammez l'allumette.
2. Une fois allumée, insérez la flamme par le trou de la pièce centrale du barbecue afin d'atteindre les orifices du brûleur (voir le schéma ci-contre).
3. Appuyez sur le bouton de réglage et tournez-le jusqu'à la position « HIGH ». Après l'allumage, observez la flamme du brûleur et assurez-vous que tous les orifices du brûleur sont allumés. Une flamme bleu-jaune d'environ 1–2" (25–50 mm devrait jaillir des orifices du brûleur. Si le brûleur ne s'est pas allumé, tournez le bouton de réglage à la position « OFF ». Ouvrez le couvercle et attendez cinq minutes avant de répéter la procédure.
4. Réglez les brûleurs pour obtenir la température désirée.

Référez-vous à la description ci-dessous pour confirmez que le brûleur est bien allumé. Si la flamme apparait anormale, consultez le guide de dépannage sur la page 12 pour des mesures correctives.



Observez la couleur et la hauteur de la flamme lorsque l'appareil est allumé: la flamme devrait être bleu-jaune et mesurer de 1 à 2'' (25-50 mm).

FIG. A

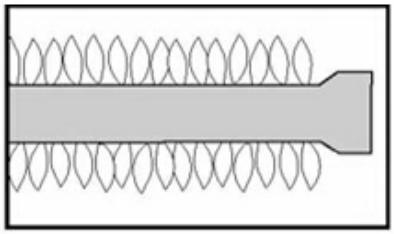


FIG. B

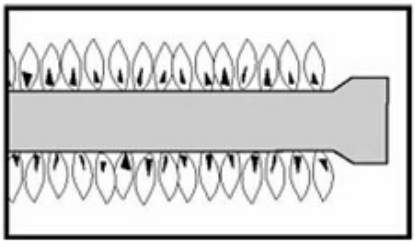
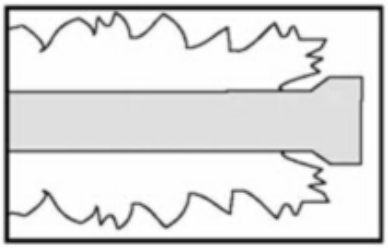


FIG. C



Normal : flammes bleues à pointes jaunes de 1-2'' (25 à 50 mm).

Déréglé : flammes bleu foncé bruyantes : trop d'air.

Mauvaise combustion : flammes jaunes ondulantes : pas suffisamment d'air.

Flambées

Il est normal que le barbecue produise des flambées lorsque de la graisse tombe sur les grilles ou sur les brûleurs. Ces flambées sont normales et souhaitables puisqu'elles contribuent à donner aux aliments grillés leur goût unique. Il faut toutefois contrôler l'intensité des flambées non seulement pour éviter de brûler les aliments ou de les cuire inégalement, mais aussi pour prévenir les incendies.

MISE EN GARDE : Surveillez toujours le barbecue de près durant la cuisson et baissez ou fermez les brûleurs si les flambées s'intensifient.

Pour éteindre le brûleur

Tournez le bouton de réglage dans le sens horaire jusqu' à la position "LOCK OFF''.

Débranchez sans délais la bouteille de propane.

Entretien

IMPORTANT

Pour éviter la condensation qui pourrait faire corroder le barbecue, laissez-le toujours refroidir complètement avant de le couvrir avec une housse.

Attention : fermez le bouton de réglage, débranchez la bonbonne et laissez refroidir le barbecue avant de le nettoyer. Ne mettez aucune des pièces du barbecue dans un four autonettoyant, car la chaleur extrême endommagerait la surface.

Nettoyage du dispositif du brûleur

Pour éliminer les accumulations résidus d'aliments, laissez chauffer le barbecue pendant 15 minutes après chaque utilisation.

Produits de nettoyage recommandés

Savon à vaisselle liquide doux Eau chaude

Tampon de récurage en nylon Brosse acrylique résistante à la chaleur

Trombone Couteau à mastic ou grattoir

Air comprimé

N'utilisez PAS de nettoyants qui contiennent de l'acide, du xylène ni de l'essence minérale.

.

Surfaces extérieures

Nettoyez avec un mélange d'eau chaude et de savon à vaisselle doux, puis rincez à l'eau.

Surfaces intérieures

Si vous croyez que la peinture à l'intérieur du couvercle semble s'écailler, il s'agit en fait d'accumulations de graisse collée transformée en charbon qui se décolle des parois. Pour éliminer ces accumulations de graisse, nettoyez la surface avec un puissant détergent et de l'eau chaude. Rincez à l'eau et laissez sécher complètement.

Fond du barbecue : Éliminez les résidus avec une brosse, un grattoir ou un tampon à récurer, puis lavez à l'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau et laissez sécher.

Fond du barbecue : Éliminez les résidus avec une brosse, un grattoir ou un tampon à récurer, puis lavez à l'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau et laissez sécher.

Plaques de rayonnement - Nettoyez les résidus avec de l'eau savonneuse et une brosse métallique, puis rincez à l'eau.

Guide de dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Le brûleur ne s'allume pas avec une allumette.	Le propane ne circule pas.	Vérifiez si la bouteille de propane est vide. Remplacez le cas échéant.
	Circulation du propane obstruée.	Nettoyez la canalisation du brûleur.
	Fils d'araignée ou nids d'insectes dans le venturi.	Nettoyez le venturi.
	Orifices du brûleur bouchés ou encrassés.	Nettoyez les orifices du brûleur.
Chaleur irrégulière	Orifices du brûleur bouchés ou encrassés.	Nettoyez les orifices du brûleur.
	Un nouveau brûleur peut contenir des résidus des huiles de fabrication.	Faites chauffer le barbecue avec le couvercle fermé pendant 15 minutes.
	Fils d'araignée ou nids d'insectes dans le venturi.	Nettoyez le venturi.
	Graisse, assaisonnement ou résidus de nourriture sur le brûleur.	Nettoyez le brûleur.
	Mauvais alignement entre la soupape et le brûleur de venturi.	Assurez-vous que le brûleur de venturi est bien branché à la soupape.
Baisse soudaine de la chaleur ou de l'alimentation de propane.	Bourrasque ou vents violents.	Placez le devant du barbecue face au vent.
	Niveau de propane bas.	Remplacez la bonbonne de propane.
Flambées	Accumulation de graisse.	Nettoyez le barbecue
	Viandes très riches en gras.	Retirez le gras de la viande avant la cuisson.
	Température de cuisson trop élevée.	Ajustez (réduisez) la température en conséquence.
Feu de graisse persistant	La graisse coincée dans les accumulations de nourriture près du système du brûleur.	Tournez les boutons à la position d'arrêt (OFF). Coupez l'alimentation provenant de la bonbonne de propane. Gardez le couvercle fermé et laissez le feu s'éteindre. Une fois le barbecue refroidi, retirez et nettoyez toutes les pièces.
Retour de flamme (feu dans la canalisation du brûleur)	Le brûleur ou sa canalisation est obstrué.	Nettoyez le brûleur et sa canalisation.

L'intérieur du couvercle s'écaille comme de la peinture	Accumulation de carbone.	Les accumulations de graisse cuites transformées en carbone se détachent des parois. Nettoyez bien.
Le brûleur s'éteint par hasard.	Réservoir de propane vide.	Réservoir de propane vide.
	Circulation du propane obstruée.	Nettoyez la canalisation du brûleur.

Garantie

La preuve d'achat est requise pour honorer la garantie qui est en vigueur dès la date d'achat. Si le client ne peut fournir de preuve d'achat ou si la garantie est expirée, les pièces, la manutention et le transport seront facturés au client.

Garantie totale de 30 jours

La preuve d'achat est requise pour honorer la garantie qui est en vigueur dès la date d'achat. Si le client ne peut fournir de preuve d'achat ou si la garantie est expirée, les pièces, la manutention et le transport seront facturés au client.

Garantie limitée

Ce barbecue ne peut être retourné ni remboursé après son utilisation.
Garantie limitée de un (1) an sur toutes les pièces endommagées nécessaires au fonctionnement du barbecue au propane.

Dispositions relatives à la garantie :

- Cette garantie est incessible et ne couvre pas les pannes causées par un assemblage ou un entretien inadéquat ou incorrect.
- Cette garantie ne couvre que le remplacement des pièces défectueuses. Nous ne sommes pas responsables des dommages ni des coûts de main-d'œuvre inhérents ou fortuits.
- Cette garantie ne couvre pas les écaillures ni les égratignures sur les surfaces peintes ou émaillées, ni la corrosion et la décoloration dues à un usage abusif, un manque d'entretien, un milieu hostile, un accident, une modification ou de la négligence.
- Cette garantie ne couvre pas les dommages causés par la chaleur, les nettoyants abrasifs ou chimiques qui provoqueraient des éclats sur la porcelaine ou tout autre dommage aux autres composantes utilisées lors de l'assemblage ou de l'utilisation du barbecue.

L'acheteur initial est responsable des frais de transport et de manutention pour les pièces remplacées en vertu de la présente garantie limitée. Les clients qui ne peuvent pas fournir une preuve d'achat ou qui présentent leur demande après l'échéance de la garantie devront payer les pièces, le transport et les frais de manutention.

Certains États ou certaines provinces ne permettent pas la limitation ou l'exclusion des dommages accessoires ou consécutifs, de sorte que ces limitations et exclusions pourraient ne pas s'appliquer à vous. La présente garantie vous confère des droits précis. Il est possible que vous disposiez également d'autres droits, qui varient d'un État ou d'une province à l'autre.

Si vous avez des questions concernant le produit ou la garantie, téléphonez à notre service à la clientèle au 1-855-966-3785 (sans frais).

Fabriqué en Chine

Importé par
Woods Canada Toronto, Canada M4S 2B8

Fabriqué par :
Lucas BBQ Co., Ltd.

SERVICE À LA CLIENTÈLE OU AIDE TECHNIQUE:
COMPOSEZ LE: 1-855-966-3785 (SANS FRAIS)
DU LUNDI AU VENDREDI, DE 10 h -19 h (HNE).